



GRAND MENU

グランドメニュー

メニューの内容につきましては、変更となる場合がございます。

Menu items may change without any prior notice.

表示料金は税込の日本円表示となります。ディナータイムは、10%のサービス料を加算させていただきます。
All prices are in Japanese yen, including consumption tax. A 10% service charge will be added during dinner hours.

同一テーブルでコース料理とアラカルトメニューのご注文はお断りさせていただきます。
For the best dining experience, we kindly ask all guests at the same table to choose either a course menu or a la carte.

Dinner Course

ディナーコース

Prefix Course

プリフィックスコース

6,600

アミューズ・前菜2品・メインディッシュ・デザート・小菓子・食後のお飲み物

Amuse, 2 Appetizers, Main dish, Dessert and Coffee or Tea

8,800

アミューズ・前菜2品・魚料理・肉料理・デザート・小菓子・食後のお飲み物

Amuse, 2 Appetizers, Fish Dish, Meat Dish, Dessert and Coffee or Tea

メインディッシュ1品は前菜に変更していただけます

One main dish can be changed to an appetizer.

Degustation Course

デギュスタシオンコース

12,500

アミューズ・前菜2品・魚料理・肉料理・デザート・小菓子・食後のお飲み物

Amuse, 2 Appetizers, Fish Dish, Meat Dish, Dessert and Coffee or Tea

フォアグラのトルションとサラダランティエユ

Le foie gras au torchon aux lentilles. / Foie Gras Torchon with Lentils

ホワイトアスパラのグリエ ガスコーニュ風

Les asperges blanches grillées à la gasconne. / Gascony-style Grilled White Asparagus

オマールエビのナヴァラン仕立て

Le navarin de homard printanier. / Spring-style Lobster Navarin

星空の黒牛モモ肉ロティ モリユ茸のソース

Le boeuf rôti aux morilles. / Roasted Beef with Morel Mushrooms

和紅茶と苺のショートケーキ

Le gateau fraise et chantilly au thé Earl Grey. / Strawberry and Earl Grey Shortcake

プリフィックスコースの前菜・メインディッシュ・デザートをお選びください

Veillez choisir votre entrée, plat principal et dessert pour le menu prix fixe.
Please choose your appetizer, main course, and dessert for the prix fixe menu.

Appetizer of the Prefix Course

プリフィックスコースの前菜

COLD APPETIZER

冷前菜

フロマージュドテットの
カルパッチョ仕立て

Le fromage de tête façon carpaccio.
Head Cheese Prepared Carpaccio Style :
A thinly sliced preparation of pressed pork head cheese,
served like carpaccio.

アオリイカのグリエと
豆のサラダセロリ風味 +750

La seiche grillée au céleri.
Grilled Cuttlefish With Celery : Lightly charred squid
served with broad beans, snap peas and green peas,
accented with celery cream and oil.

ニシンのマリネと
じゃがいものコンフィ

Le filet de hareng mariné à la pomme de terre.
Marinated Herring Fillet With Potato Confit

フォアグラのトルションと
サラダランティユー +1,500

Le foie gras au torchon aux lentilles.
Foie Gras Torchon with Lentils

リヨン風サラダ

La salade lyonnaise.
Lyon-style Salad : Confit duck gizzards sautéed with
bacon and mushrooms, finished with garlic and herbs,
topped with a poached egg and red wine vinaigrette.

WARM APPETIZER

温前菜

魚のスープルイユ添え

La soupe de poisson.
Fish Soup with Rouille

ハマグリのクラムチャウダー +750

Le clam chowder.
Clam Chowder

牛ハチノスの煮込み ビスカイヤ風

La tripe à la biscaïenne.
Basque-style Braised Tripe : Slow-cooked tripe in a rich
sauce of tomato, garlic and chorizo, served with grilled
vegetables and herbs.

ホワイトアスパラのグリエ
ガスコーニュ風 +1,750

Les asperges blanches grillées à la gasconne.
Gascony-style Grilled White Asparagus :
Loire white asparagus, lightly grilled and served with
creamy whitebeans, Noir de Bigorre pancetta and
a touch of pork jus.

フロマージュドテットのポワレ

Le fromage de tête poêlé.
Pan-seared Head Cheese : Pressed pork head cheese
lightly pan-seared for a crisp surface.

Main Dish of the Prefix Course

プリフィックスコースのメインディッシュ

FISH DISH

魚料理

エイのムニエル ブールノワゼット
プロヴァンス風

L'aile de raie meunière à la provençale.
Meunière-style Skate Wing, Provençal Style :
Pan-seared skate finished with nutty brown butter,
capers, herbs and tomato, served with sautéed fennel.

紅富士のポワレと
フキノトウのガレット +500

La truite poêlée au bouillon.
Pan-seared Trout in Bouillon : Crisp on the skin and
delicately cooked for a tender, moist center,
with butterbur bud galette and light broth.

オマールエビのナヴァラン仕立て +1,750

Le navarin de homard printanier.
Spring-style Lobster Navarin : Canadian lobster sautéed
and finished with a shellfish sauce enriched with lamb jus.

MEAT DISH

肉料理

青森県産 津軽鴨胸肉のロースト
チェリーのガストリック

Le filet de canard rôti aux cerises.
Roasted Duck Breast with Cherry Gastrique

北海道産 星空の黒牛モモ肉の
ステーキフリット +1,000

Le steak frites à la sauce poivre.
Steak Frites with Pepper Sauce

仔牛のブランケット

La blanquette de veau.
Veal Blanquette : Tender veal gently braised in a smooth
white sauce with a hint of lemon.

宮崎県産 有田牛テールの
赤ワイン煮込み +2,000

La queue de bœuf braisée au vin rouge.
Red Wine-braised Oxtail

仔羊背肉のロースト アーティチョークと
スペルト小麦のリゾット +750

La côtelette d'agneau rôtie à l'artichaut.
Roasted Lamb Chop with Artichoke

Dessert of the Prefix Course

プリフィックスコースのデザート

アプリコットと
ミルクチョコのミルフィーユ

Le mille-feuille chocolat aux abricots.
Apricot and Milk Chocolate Mille-feuille :
Layers of milk chocolate cream and
rum-scented apricot compote.

ピスタチオクリームと
コンポートチェリー ビールソルベ添え +300

La crème à la pistache aux cerises garni du sorbet bière.
Pistachio, Cherry and Beer Dessert :
Rich pistachio cream with cherry compote,
cherry beer sorbet on the side.

オレンジチョコタルト エピスの香り

La tarte chocolat à l'orange aux épices.
Orange Chocolate Tart with Spices :
Orange and chocolate tart with subtle clove and ginger,
and fresh marinated orange.

和紅茶と苺のショートケーキ +300

Le gateau fraise et chantilly au thé Earl Grey.
Strawberry and Earl Grey Shortcake :
Earl Grey sponge cake with Hokkaido cream and
fresh strawberries, presented in a lighter, modern style
with varied textures.

A La Carte

アラカルト

APPETIZER

前菜

ニシンのマリネとじゃがいものコンフィ Le filet de hareng mariné à la pomme de terre. Marinated Herring Fillet With Potato Confit	2,000
フロマージュドテットのカルパッチョ仕立て Le fromage de tête façon carpaccio. Head Cheese Carpaccio : Thinly sliced terrine of pork head, served carpaccio-style.	1,850
フォアグラのトルションとサラダランティュー Le foie gras au torchon aux lentilles. Foie Gras Torchon with Lentils	3,000
シャルキュトリー盛り合わせ L'assiette charcuteries. Assorted Charcuteries	2,200
サラダ ニソワーズ La salade niçoise. Niçoise Salad : Salad made with tomatoes, tuna, hard-boiled eggs, olives, anchovies, and artichokes.	2,200
サラダ シャンピニオン ド パリ La salade de champignon de Paris Parisian Mushroom Salad	1,500
*フロマージュドテットのポワレ Le Fromage de tête poêlé. Pan-Seared Head Cheese	1,850
*魚のスープ ルイユ添え La soupe de poisson. French Fish Soup with Rouille	1,300
*ホワイトアスパラのグリエ ガスコーニュ風 Les asperges blanches grillées à la gasconne. Gascony-style Grilled White Asparagus : Loire white asparagus, lightly grilled and served with creamy white beans, Noir de Bigorre pancetta and a touch of pork jus.	3,800

*印は温前菜となります
Items marked with * are hot appetizers.

MEAT & FISH

肉料理と魚料理

エイのムニエル ブールノワゼット プロヴァンス風 2,700

L'aile de raie meunière à la provençale.

Meunière-style Skate Wing, Provençal Style :

Pan-seared skate finished with nutty brown butter, capers, herbs and tomato, served with sautéed fennel.

青森県産 津軽鴨胸肉のロースト チェリーのガストリック 3,000

Le filet de canard rôti aux cerises.

Roasted Duck Breast with Cherry Gastrique

北海道産 星空の黒牛 モモ肉のグリエ 100g 3,600 / 200g 6,800

ソースポワヴルとポムフリット

Le steak frites à la sauce aux poivres.

Grilled Beef Steak with Peppercorn Sauce and Crisp French Fries

仔羊背肉のロースト アーティチョークとスペルト小麦のリゾット 4,000

La côtelette d'agneau rôtie à l'artichaut.

Roasted Lamb Chop with Artichoke

ブイヤベース 4,800

La bouillabaisse de Marseille.

Bouillabaisse : Traditional Provençal fish stew from Marseille.

カスレ 4,800

Le cassoulet.

Slow-cooked Casserole of White Beans with Meat, Pork Sausages, Duck Confit

SIDE MENU

サイドメニュー

フライドポテト Les pommes frites. French Fries	650
ボルデイエのバター有塩 Le beurre salé "Bordier". "Bordier" Salted Butter	500

CHEESE

チーズ

チーズの盛り合わせ (3種類) L'assiette fromages. Assorted Cheese Plate (Assort of 3)	2,000
チーズの盛り合わせ (5種類) L'assiette fromages. Assorted Cheese Plate (Assort of 5)	3,000

DESSERT

デザート

アプリコットとミルクチョコのミルフィーユ	1,000
Le mille-feuille chocolat aux abricots. Apricot and Milk Chocolate Mille-feuille : Layers of milk chocolate cream and rum-scented apricot compote.	
オレンジチョコタルト エピスの香り	1,000
La tarte chocolat à l'orange aux épices. Orange Chocolate Tart with Spices : Orange and chocolate tart with subtle clove and ginger, and fresh marinated orange.	
ピスタチオクリームとコンポートチェリー ビールソルベ添え	1,300
La crème à la pistache aux cerises garni du sorbet bière. Pistachio, Cherry and Beer Dessert : Rich pistachio cream with cherry compote, cherry beer sorbet on the side.	
和紅茶と苺のショートケーキ	1,300
Le gateau fraise et chantilly au thé Earl Grey. Strawberry and Earl Grey Shortcake : Earl Grey sponge cake with Hokkaido cream and fresh strawberries, presented in a lighter, modern style with varied textures.	
アイス 2種	800
La glace. Ice Cream	